



Unsere Weine des Monats

Gl. 0,2l

Fl. 0,75l



Lugana Seiterre **Lombardei** **€ 8,50** **€ 29,00**

Die Farbe ist ein intensives, leuchtendes strohgelb. In der Nase entfaltet er feine Noten von knackiger Frucht mit intensiven mineralischen Anklängen. Das Mundgefühl ist eine perfekte Balance zwischen Frische und Struktur, mit einer angenehmen mineralischen Würznote und einer ausgeprägten Süffigkeit.



Cantele Rosé **Apulien** **€ 8,50** **€ 29,00**

Ein reiner Negroamaro Rosé. Bukett von Rose und Geranie mit Noten von Erdbeere, Kirsche und Granatapfel. Am Gaumen geschmeidig mit leichter lebhafter Frische. Elegantes intensives Finale



Negroamaro Mira **Apulien** **€ 9,50** **€ 32,00**

Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase entfaltet sich ein Bouquet von roten Früchten, umgeben von einem zarten krautigen Duft. Erkennbare Düfte von schwarzer Kirsche, roter Pflaume und schließlich schwarzem Pfeffer. Der Geschmack hat eine ausgewogene Weichheit und einen Alkoholgehalt, der mit frischen und mineralischen Noten kontrastiert. Endgültig entschieden.€



Osteria Liguria bei Roberto



Aperitif

Bellini Pfirsichmark & Prosecco		€ 7,50
Martini Cocktail ¼ Gin ¾ Martini dry		€ 8,50
Martini Bianco , Rosso, & Dry	5cl	€ 5,00
Campari 8	5cl	€ 5,00
Campari Soda /Orange 8		€ 8,50
Campari Spritz Campari,Prosecco & Sooda		€ 7,50
Negroni Martini Rosso,Campari & Gin 8		€ 8,50
Americano Campari,Martini Rosso & Soda 8		€ 7,50
Aperol Spritz Prosecco, Aperol & Soda		€ 6,50
Aperol Soda 1		€ 7,50
Aperol Orange 1		€ 8,50
Hugo Prosecco, Holunder Sirup & Frische Minze		€ 7,50
Limoncello Spritz Prosecco,Limoncello & Soda		€ 7,50
Mimosa Orangensaft,Ananas Saft,Grapefruitsaft		€ 7,50
Prosecco Fl. 0,75l € 36,00	Gl.0,1l	€ 7,50

1= mit Farbstoff 8=



Osteria Liguria bei Roberto

Menu

Antipasti/Vorspeise

Bruschetta Italiana (3 Stück) (Jeden weitere Stück Extra) € 1,50	€ 5,50
Carpaccio di Manzo Ruhes, feines Rinderfleisch scheiben, mit Champignon, Rucola & Parmesansplittern	€ 14,50
Vitello Tonnato Kalbsfleisch, pochiert mit einer Thunfisch, Kapremsauce	€ 14,50
Mozzarella Caprese Tomaten, Mozzarella & frisches Basilikum	€ 10,50
Mozzarella di Bufala Büffel Mozzarella auf Tomatencarpaccio mit Basilikum Pesto	€ 12,50
Antipasto misto della Vetrina Vegetarische Vorspeise aus der Vitrine	€ 10,50
Antipasto della Casa ab 2 Pers. Rindercarpaccio, Vitello Tonnato, Caprese & Gemüse	€ 16,50

Zuppe/Suppen

Zuppa di Pomodoro Tomatencremesuppe	€ 6,50
Stracciatella Romana Rinderbrühe mit Ei & Parmesan	€ 6,50
Zuppa del Giorno Tagessuppe	€ 7,50

*3=Gewicht *4 mit Geschmacksverstärker

Im Fall einer Allergie oder Unverträglichkeit, informieren Sie bitte unser Service



Osteria Liguria bei Roberto



Salate

Insalata Mista	€ 7,50
Gemischter Salat der Saison	
Insalata di Pomodori	€ 9,50
Tomatensalat mit Rote Zwiebeln und Oliven	
Insalata Nizza 7	€ 12,50
Gemischter Salat mit Thunfisch, Ei und Rote Zwiebeln	
Insalata Contadina 7	€ 12,50
Gemischter Salat mit Fetakäse, Oliven und Artischocken	
Insalata col Pollo	€ 14,50
Gemischter Salat mit gegrillte Hähnchenbrustfilet	
Insalata Rucola e Parmigiano	€ 12,50
Rucola, Pinienkernen, Champignon, Tomaten & Parmesan _____	

5=Geschwärtzt 7= mit Konservierungsstoffen

Pasta

Spaghetti Napoli	€ 10,50
mit Tomatensauce & basilikum	
Spaghetti alla Carbonara (Originale)	€ 15,50
Mit Schweinebacken, Pecorino Romano, Eigelb und frischem Pfeffer	
Spaghetti Aglio , Olio , e Peperoncino	€ 10,50
Mit Knoblauch, Olivenöl & Chili	
Spaghetti con Scampi	€ 18,50
Mit 3 Grosse Garnelen, Knoblauch, Cherrytomaten, Weißwein, in leichter Tomatensauce	
Penne alla Cacciatora 7	€ 12,50
Mit schinken, Erbsen, Champignon in Tomatensahnesauce	
Penne all`arrabbiata	€ 11,50

In Knoblauch, Chili-scharf Tomatensauce



Osteria Liguria bei Roberto



Pizze

Pizza Margherita		€ 9,50
Tomaten & Mozzarella		
Pizza Prosciutto & Funghi	6	€ 12,50
Tomaten , Mozzarella,Schinken & Champignon		
Pizza Salami	6	€ 12,50
Tomaten ,Mozzarella & salami		
Pizza Prosciutto	6	€ 12,50
Tomaten ,Mozzarella & schinken		
Pizza alle 4 Stagioni	6,7	€ 13,50
Tomaten ,Mozzarella,Schinken,Salami,Champignon & Artischocken		
Pizza ai Funghi		€ 12,50
Tomaten ,Mozzarella & Champignon		
Pizza Tonno & Cipolla	6	€ 13,50
Tomaten ,Mozzarella,Thunfisch & Zwiebeln		
Pizza Ortolana		€ 14,50
Tomaten ,Mozzarella & Gemüse		
Pizza Parma	7	€ 14,50
Tomaten ,Mozzarella,Rucola,Parmaschinken & Rucola		
Pizza Napoli	7	€ 11,50
Mit Kapern,Anchovis und Oliven		
Pizza Calabrese	6	€ 12,50
Tomaten ,Mozzarella & scharfe Salami		



Osteria Liguria bei Roberto



Offene Weine

<u>Offene Weißweine</u>	<u>0,2l</u>	<u>0,5l</u>	<u>1,0l</u>
Pinot Grigio	€ 6,50	€ 13,00	€ 19,50
Chardonnay	€ 6,50	€ 13,00	€ 19,50
<u>Offene Rotweine</u>	<u>0,2l</u>	<u>0,5l</u>	<u>1,0l</u>
Montepulciano	€ 6,50	€ 13,00	€ 19,50
Primitivo San donaci	€ 7,00	€ 15,00	€ 26,00
<u>Perliger & Süswein</u>	<u>0,2l</u>	<u>0,5l</u>	<u>1,0l</u>
Lambrusco	€ 6,50	€ 13,00	€ 19,50
<u>Offene Roséweine</u>	<u>0,2l</u>	<u>0,5l</u>	<u>1,0l</u>
Rosé Primitivo San donaci	€ 6,50	€ 13,00	€ 19,50
Weinshorle		<u>Gl. 0,2l</u>	€ 5,90

Biere

Bier vom Faß	0,3l	€ 3,50	0,5l	€ 5,00
Alsterwasser	0,3l	€ 3,50	0,5l	€ 5,00
Peroni			0,33l	€ 3,80
Jever Fun Flasche			0,33l	€ 3,80
Hefeweizen			0,5l	€ 5,00
Hefeweizen Alkoholfrei			0,5l	€ 5,00



Osteria Liguria bei Roberto



Alkoholfreie Getränke

San Pellegrino	0,25l	€ 3,00	0,7l	€ 7,50
Acqua Panna	0,25l	€ 3,00	0,7l	€ 7,50
Fanta			0,2l	€ 3,50
Sprite			0,2l	€ 3,50
Coca Cola ^{1,2}			0,2l	€ 3,50
Coca Cola Light ^{1,2,8}			0,2l	€ 3,50
Spezi ^{1,2}			0,4l	€ 4,50
Bitter Lemon ⁹			0,2l	€ 3,80
Tonic Wasser			0,2l	€ 3,80
Ginger Ale			0,2l	€ 3,80

Fruchtsäfte

Bananensaft	0,2l	€ 3,80
Kirschsafte	0,2l	€ 3,80
Orangensaft	0,2l	€ 3,80
Apfelsaft	0,2l	€ 3,80
Apfelschorle	0,3l	€ 4,50

1- mit Farbstoff 2- mit Koffein Süßungsmittel 9- Chiminhaltig



Osteria Liguria bei Roberto



Weißweinkarte

Gl 0,2l

Fl 0,75l

Satrico Casale del Giglio Latium € 7,50 € 26,50

Je 40% Chardonnay und Sauvignon mit 20% Trebbiano Giallo. Leuchtend hellgelb mit intensivem nachhaltigen Aroma. Im Geschmack leicht aromatisch, fruchtig, trocken und elegant mit ansprechend mineralischer Note.

Arneis Scrimaglio Piemont € 7,50 € 26,50

Ein wunderbarer 100%iger Arneis von klarer strohgelber Farbe. Komplexes intensiv fruchtiges Bukett mit Noten von Gras und Blumen. Am Gaumen ausgeglichen und elegant. Im Finale Noten von Pfirsich und Mandel.

Gavi di Gavi Scrimaglio Piemont € 9,50 € 32,00

Ein klassischer Gavi gekeltert aus 100% Cortese Rebe. Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Reiches und volles Bukett mit Noten von Kamille, Heu und grünem Tee. Im Geschmack angenehm trocken und klar, voll und tief mit Noten von Aprikose und Pfirsich.

Grillo Acanteo Sizilien € 8,50 € 29,00

100% Grillo Rebe. Definierter Duft von Heu, und Mimose mit Akzenten von Mandeln und exotischen Früchten. Vielfältig mit starker Persönlichkeit und charakteristischem Bukett. Komplex und angenehm am Gaumen.

Chardonnay Cantale Apulien € 8,50 € 29,00

Chardonnay von strohgelber Farbe mit grünl. Reflexen. Sehr präzise frische Noten von Zitrusfrüchten, Lindenblüte und Kamille. Am Gaumen zugänglich und gefällig mit angenehmer Frische.

Vermentino Pala Sardinien € 12,00 € 42,00

Ein 100 %iger Vermentino. Intensives, helles Bukett von Früchten und Blumen. Am Gaumen dominante Fruchtnoten mit guter Tiefe, dabei weich und sehr ausbalanciert. Mit langanhaltendem Abgang.



Osteria Liguria bei Roberto



Rotweinkarte

Gl 0,2l Fl 0,75l

Primitivo di Manduria Carlone Apulien € 9,00 € 32,00

Ein ausdrucksvoller Wein aus Apulien. Zu 100% aus der reinen Primitivtraube. Rubinrote Farbe, intensiv und komplex mit Anklängen an reife Früchte gepaart mit einer Röstnote. Am Gaumen trocken und warm mit anhaltendem Finale.

Nero d'Avola Acanteo Sizilien € 9,00 € 32,00

100% Nero d'Avola. Tief hellrot mit violetten Reflexen. Duft nach roten Früchten, mediterranen Gewürzen, Schokolade und Eukalyptus. Sehr ausgewogen.

Chianti Classico Castello di Radda Toskana € 10,50 € 36,00

90% Sangiovese, 10% andere Trauben. Ein Wein von rubinroter Farbe. Ausgewogenes vielschichtiges Bukett mit Noten von Veilchen. Am Gaumen harmonisch mit Nachhall von Früchten und reifer Pflaume. Würzig mit leichten Tannin

Barbera Scrimaglio Piemont € 9,00 € 32,00

90% Sangiovese, 10% andere Trauben. Ein Wein von rubinroter Farbe. Ausgewogenes vielschichtiges Bukett mit Noten von Veilchen. Am Gaumen harmonisch mit Nachhall von Früchten und reifer Pflaume. Würzig mit leichten Tanninen

Valpolicella Ripasso Bailo Venetien € 14,50 € 46,00

Aus 30% Corvina, 40% Corvinone, 15% Rondinella u. 15% Croatina. Bukett von reifen roten Früchten, Pflaumen und Veilchen. Vollmundiger Körper mit komplexen Aromen.

Salice Salentino Cantele Apulien € 8,50 € 29,00

Der Salice Salentino Riserva von Cantele ist ein voller, weicher und fruchtiger apulischer Rotwein aus Negroamaro-Trauben, der 6 Monate lang in Barriques gereift ist. Die Aromen erinnern an karamellisierte rote Früchte und süße Gewürze. Der Schluck ist frisch und intensiv, mit ausgezeichneter Trinkbarkeit und Geschmeidigkeit.



Osteria Liguria bei Roberto



Herzlich Willkommen

Nach einer langen Geschichte, die 1980 mit Giorgio Bellini und Dino Occhipinti begann, die mit viel Aufopferung und Enthusiasmus die wahre Bedeutung des Essens nach Hamburg brachten, mit echter italienischer Küche und freundlichem Service, der die Gäste der Osteria Liguria glücklich machte.

All dies wird von Roberto Tardio, dem neuen Besitzer und Küchenchef des Restaurants Liguria, fortgeführt.

Zusammen mit seinem Team, mit Tradition, Kreativität und Innovation, wollen wir heute unseren Gästen weiterhin die Freude bieten, schöne Abende bei uns zu verbringen.

P.S. Im fall eine allergie oder unveträglichkeit, informieren Sie bitte unser Service

Eure Osteria Liguria Team



Osteria Liguria bei Roberto



Allergene

1 Farbstoff

2 Koffein

3 Gewachst

4 Mit Geschmactverstärkung

5 Geschwärzt

6 Mit Phosfat

7 Mit konservierungstoffen

8 Süßungsmittel

9 Chiminbolting



Osteria Liguria bei Roberto